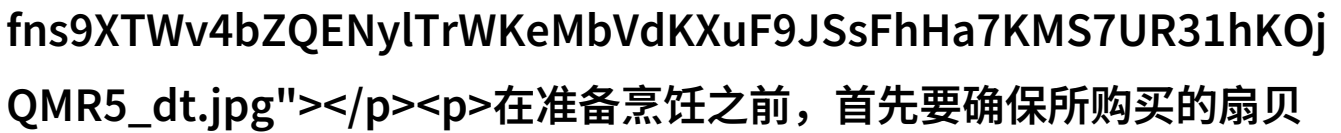


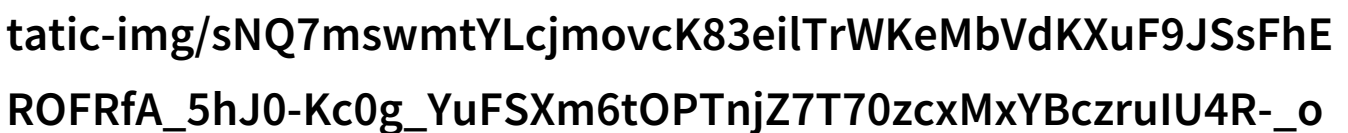
扇贝美食体验海鲜自制方法

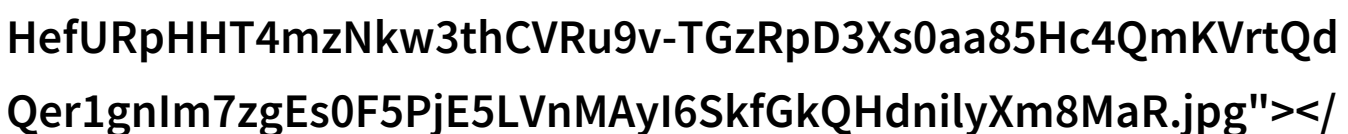
如何选择新鲜的扇贝？



在准备烹饪之前，首先要确保所购买的扇贝是新鲜的。如何识别新鲜的扇贝呢？这通常取决于它们是否紧闭，而且没有异味或臭味。如果你对此不确定，可以参考一些视频教程，比如“腿打开点就可以吃到扇贝了视频”，这些视频往往能提供专业人士的建议和操作步骤。

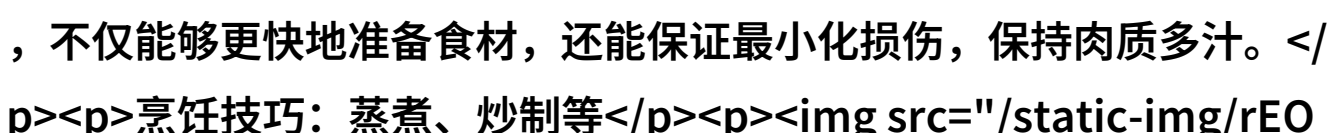
准备工作：清洗与去壳





清洗是开始任何料理前的关键步骤。这包括将所有材料放入冷水中浸泡，然后用盐水漂浮30分钟以除去杂质。此外，如果你想要尝试去壳，你可能需要一把专门用于剥开海洋生物壳的大钳子。通过这种方式，不仅能够更快地准备食材，还能保证最小化损伤，保持肉质多汁。

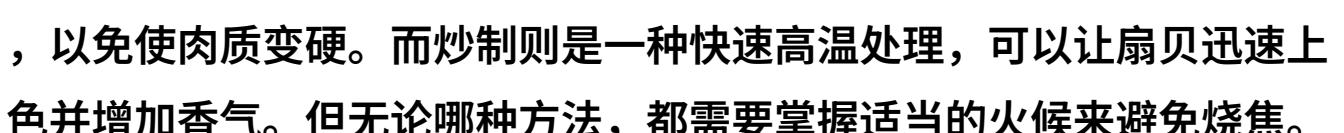
烹饪技巧：蒸煮、炒制等

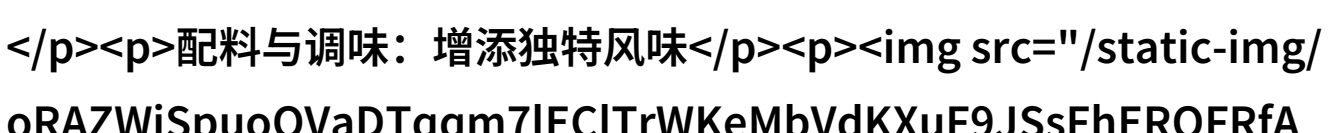




不同的烹饪方法会给出完全不同的口感和风味。蒸煮是最常见的一种方法，因为它简单而且容易保存营养素。在进行蒸煮时，要注意不要过度加热，以免使肉质变硬。而炒制则是一种快速高温处理，可以让扇贝迅速上色并增加香气。但无论哪种方法，都需要掌握适当的火候来避免烧焦。

配料与调味：增添独特风味







HT4mzNkw3thCVRu9v-TGzRpD3Xs0aa85Hc4QmKVrtQdQer1gnlm7zgEs0F5PjE5LVnMAyI6SkfGkQHdnilyXm8MaR.jpg"></p><p>

除了基本成分之外，你还可以根据自己的喜好添加一些配料，如姜片、葱段、辣椒丁等，以增加风味。你也可以尝试加入一些酱油、醋或者其他调料来提升口感。不过要记得量力而行，过多调料反而会掩盖原有的品质。</p><p>享受美食：餐桌上的展示与分享</p><p>

</p><p>终于到了享受自己劳动成果的时候了。在餐桌上摆放干净整洁的手工制作菜肴，无疑能够提升一次聚餐或家庭晚宴的情绪氛围。同时，将自己精心制作出的菜肴分享给家人朋友，也是一个传递爱意和文化的一种方式。</p><p>终极挑战：创造性料理</p><p>如果你已经熟悉基础烹饪技术，那么为什么不尝试一下创造性的料理呢？比如将扇贝搭配甜玉米泥，或是加入西红柿番茄酱做成一种新的沙拉，这些都能为你的午餐带来全新的视觉效果和滋味体验。不妨查看更多关于厨艺创新的话题，找到那份灵感，让你的每次用餐都是一次冒险之旅。</p><p>下载本文pdf文件</p>